



Interviste e Protagonisti

 [0] Commenti

 Stampa

Riccardo Cotarella, enologo

di Paolo Valente - 09 febbraio 2012 © AISlombardia.it RIPRODUZIONE RISERVATA

 Share / Save   

Riccardo Cotarella è uno dei più conosciuti e stimati enologi d'Italia. La sua consulenza è richiesta da numerose aziende, in Italia e all'estero.



Tratto da www.aismilano.it

Grazie alla sua pluriennale esperienza, alla grandissima professionalità, alla conoscenza dei territori e alla sua capacità di interpretarli crea vini di grande pregio ed eleganza. Nel febbraio 2011 ha ricevuto, dall'Università della Tuscia di Viterbo, la *Laurea honoris causa* in Agraria per "il suo contributo al progresso tecnico e scientifico nei settori della viticoltura e dell'enologia".

Come inizia la sua storia nel mondo del vino?

Mio padre era produttore così come lo erano stati mio nonno e il mio bisnonno. Ai loro tempi si faceva il vino in modo diverso rispetto ad oggi; le conoscenze tecniche erano limitate, la produzione aveva parecchi problemi ma, a dire il vero, anche qualche vantaggio. Avrei voluto studiare da geometra, come la maggior parte dei miei compagni. Mio padre però mi diede un

aut aut: o fai enologia o vai a lavorare in campagna. Ho scelto enologia.

Nella carriera ci possono essere successi e delusioni. Nella sua?

I miei insuccessi professionali sono tutti legati alle zone vocate; anzi sarebbe meglio dire alle zone *ritenute* vocate. L'esperienza mi consente di dire che in Italia, escludendo alcune aree come le montagne, una parte della pianura padana o piccole altre zone, tutti i territori sono straordinarie terre da vino: dalle aree costiere alle zone interne, ognuna con le proprie uve autoctone o internazionali. L'Italia è un paese da vino, è l'*Italia del vino*, dalla Valle d'Aosta a Pantelleria. Il problema è stato che, fino a trenta o quarant'anni fa, si riteneva che le uniche regioni adatte alla produzione di vino fossero Piemonte e Toscana. In queste due aree vi sono state persone intelligenti che hanno saputo interpretare il territorio e produrre grandi vini.

Dunque un problema di persone o di cultura?

Principalmente è dipeso dalla cultura locale, da un modo di vivere rassegnato; si diceva "Tanto qui non viene un vino buono". Un po' come dire "qui non c'è il petrolio". Era la rassegnazione tipica di quella generazione che ha portato tante persone a cambiare mestiere e ad abbandonare la campagna.

Il vino è un prodotto lavorato?

Il vino è un prodotto naturale, anche se la trasformazione da uva in mosto e da mosto in vino è una trasformazione naturale, di natura biologica. Il vino non è il prodotto finale della trasformazione dell'uva: è un prodotto intermedio. Se lasciamo che l'uva pigiata compia il suo percorso fermentativo, il risultato sarà aceto, non vino. Quindi, l'uomo interviene interrompendo, con le modalità e i tempi definiti dalla tecnologia, un processo normale; questo non significa alterare la natura. Il vino è naturale per definizione: o è naturale o è sofisticato. Non esiste vino se non vi è intervento umano. Se volessimo solo vini prodotti senza la mano dell'uomo non berremmo più vino.



Qual è il suo rapporto con la tecnologia?

La tecnologia deriva dalla sperimentazione, non è una formula predefinita. Ad ogni vino deve essere applicata una specifica tecnologia, sia in vigna sia in cantina, in quanto prodotto di una determinata uva, cresciuta in una specifica zona. Vorrei conoscere tutto ciò che avviene nella trasformazione dell'uva (un prodotto solido) in vino, un prodotto liquido che non ha più nulla a che fare con quello iniziale, è affascinante. E al tempo stesso vorrei conoscere tutti i mezzi per garantire che questa trasformazione possa portare con sé tutto il buono presente nell'uva, tralasciando, se possibile, quello che buono non è. In quanto tecnico, non sono in grado di aggiungere niente; posso solo cercare di evitare che nel processo si produca qualcosa di non desiderato. Ad esempio, devo stare attento che il vino non abbia un'acidità volatile sopra il limite di legge, ma, e soprattutto, sopra il limite che andrebbe a comprometterne le caratteristiche. Se lasciassi fermentare un vino senza intervenire, probabilmente otterrei un'acidità volatile eccessiva; ecco perché un vino naturale (dove per naturale si intende un vino che non ha visto l'intervento dell'uomo) non esiste. La tecnologia deve essere usata per migliorare, non per stravolgere.

Rubriche

Non solo vino

Racconti dalle delegazioni

Interviste e Protagonisti

Degustando

Aishop

Sconto ai Soci Ais

Offerte di Lavoro

ViniPlus

La Rivista

Concorsi

I Servizi AIS

Notizie

Sommeliers al lavoro

News dai Consorzi della Lombardia

Degustatori Ufficiali

Corsi

1 • 2 • 3

Mantova - 2 liv.

dal 06/03/2012 al 30/05/2012

Milano - 2 liv.

dal 20/03/2012 al 22/05/2012

Mantova - 1 liv.

dal 17/09/2012 al 10/12/2012

Mantova - 3 liv.

dal 18/09/2012 al 12/02/2013

Garbagnate Monastero (LC) -
3 liv.

dal 27/09/2012 al 17/12/2012

Eventi

MARZO 2012							1 MAR 2012 giovedì
L	M	M	G	V	S	D	
			1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10	11	
12	13	14	15	16	17	18	
19	20	21	22	23	24	25	
26	27	28	29	30	31		
gli eventi di oggi »							

Entro che limite un enologo deve intervenire in vigna?

Un enologo che non conosce la vigna non è un enologo. Una volta era una sorta di medico della mutua che faceva le ricette. Oggi, fortunatamente, non è più così. L'enologo è divenuto un consulente che deve intervenire a livello tecnico e imprenditoriale; deve fornire assistenza al viticoltore sin dal progetto, dalla scelta del vigneto, a quella del vitigno, del portainnesto, del sistema di allevamento, e seguire il vino fino a comunicarlo e a spiegarlo ai consumatori.

Come vive la sua esperienza così ricca di riconoscimenti e di gratifiche?

La vivo con la consapevolezza di aver avuto la possibilità di incontrare le persone giuste al momento giusto. La mia generazione di enologi ha vissuto un periodo non più ripetibile: il rinascimento dell'enologia italiana: un rinascimento tecnico ed economico. Gli anni dal '90 al 2003 sono stati splendidi, ricchissimi di soddisfazioni di ogni tipo. Era redditizio fare il vino e quindi le aziende erano disponibili a qualunque sforzo sperimentale per trovare il meglio, per educare il proprio personale. C'era un'agricoltura di grande imprenditorialità. Grazie a questo, ora è difficile trovare un cantiniere che non sia laureato: oggi il cantiniere non è colui che lava i serbatoi, ma una persona che conosce la tecnologia. Nel passato, l'assistente dell'enologo-consulente era un bravo operaio, ma, ad esempio, aggiungere un grammo o dieci per lui era la stessa cosa. Oggi si accorge che dieci grammi sono troppi, che forse l'enologo ha dato istruzioni errate. La professionalità è aumentata in maniera esponenziale.

L'Azienda Falesco, di proprietà della sua famiglia, è per lei un banco di prova per nuove sperimentazioni?

Falesco è un'azienda che seguo solo a livello generale; è diventata autonoma grazie a mio genero enologo e mia figlia responsabile marketing. Falesco è anche la cantina nella quale insegno e dove i miei studenti fanno uno stage. Le sperimentazioni che faccio qui non possono valere per tutte le regioni o aree. Ogni cantina deve avere la sua sperimentazione, e Falesco è una delle tante in cui faccio sperimentazione. Con i miei 65 produttori sparsi in giro per il mondo, ho instaurato un rapporto umano e di amicizia che mi consente di sperimentare senza essere costretto ad andare altrove.

Ci racconti del suo impegno nel sociale: San Patrignano, l'esperienza in Palestina a Cremona, la comunità di Sant'Egidio.

Mi sento tra quei fortunati che hanno avuto molto dalla vita. Una volta raggiunte certe soddisfazioni, economiche e di carattere personale, è molto bello e appagante restituire qualcosa a chi non ha avuto lo stesso successo. In alcune realtà fornire assistenza tecnologica significa dare anche assistenza umana. I ragazzi che lavorano in cantina sono diventati miei fratelli; il vino è stato il mezzo che ci ha unito. Cremona è una realtà del tutto particolare; è difficile spiegare la condizione in cui si trovano quei sacerdoti salesiani, tutti anziani, con una cantina in mezzo a due fuochi, tra Gerusalemme e Betlemme, tra la Palestina e Israele. L'azienda è divisa in due dal famoso muro eretto dagli israeliani. Gli operai palestinesi devono passare tutti i giorni il check-point, perdendo un'ora e mezzo per entrare e altrettanto per uscire. Il terreno non è generoso, ma la vite è una pianta straordinaria che in situazioni di difficoltà regala frutti eccezionali. Non c'è premio più grande, non c'è parcella che ricompensi vedere quei ragazzi palestinesi crescere, venire in Italia a studiare, trasformarsi da zombi (perché a loro non era concesso null'altro) in professionisti eccezionali, preparati, spigliati. E' bello poi constatare come, dove c'è sofferenza umana, la natura è meno cattiva. A San Patrignano, per esempio, succede anche questo. Non solo la bontà dei vini ma anche la natura premia questi ragazzi. Molti di loro hanno le qualità per essere enologi al pari di tanti colleghi. In più, a San Patrignano infondere la passione per il vino in un ragazzo significa tenerne impegnata la mente, allontanandola da altri problemi.



Delegazioni

Bergamo

Brescia

Como

Cremona

Lecco

Lodi

Mantova

Milano

Monza

Pavia

Sondrio

Varese

Commenta la notizia

10 Commenti

Inviaci il tuo commento su questo articolo e condividi il tuo punto di vista con tutti gli altri lettori.

Se ancora non l'hai fatto [registrati](#) oppure [accedi](#) inserendo la tua mail e la tua password.

Newsletter

Iscriviti per ricevere tutte le notizie e le iniziative di AIS Lombardia

Archivio newsletter



